



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SALEP

1 litre soğuk süt
1 çay kaşığı saf salep
1 çay kaşığı nişasta
1 paket vanilya,
Biraz tarçın
Biraz toz şeker

Önce aktardan hakiki salep tozu satın alın. 1 tepeleme tatlı çay kaşığı salep ve 1 tepeleme çay kaşığı nişastayı (herhangi bir türü), biraz şekerle birlikte, küçük bir kasede karıştırın. Biraz ılık süt ile ezerek, bulamaç haline getirin. Bir yandan ocakta 1 litre süt kaynatın, kaynayan süte hazırladığınız karışımı, yavaş yavaş ekleyerek, bir yandan da çırpın. Tadına bakarak, dilediğiniz kadar şeker ekleyin, kısık ateşte yarım saat kadar kaynatıldıktan sonra, ocağın altına yakın, 1 paket vanilya ekleyin. Vanilyayı iyice karıştırdıktan sonra ocağın altından alıp, sevdiğiniz bir kupaya doldurup, bol tarçın ilavesiyle yudumlayın. Genellikle fazla yapıp, kalanı soğuyunca buzdolabına kaldırılır. Sonraki birkaç gün boyunca, içeceğinizi ısıtıp içersiniz.

